

対米隷属の果ての食卓の危機 希望は有機給食から

2025/1/25

自治労 全水道会館

安田 節子

米国が要求する食品添加物指定増大

米国食品の輸入障壁を取り払うため

食品添加物の迅速指定を要求

指定添加物数

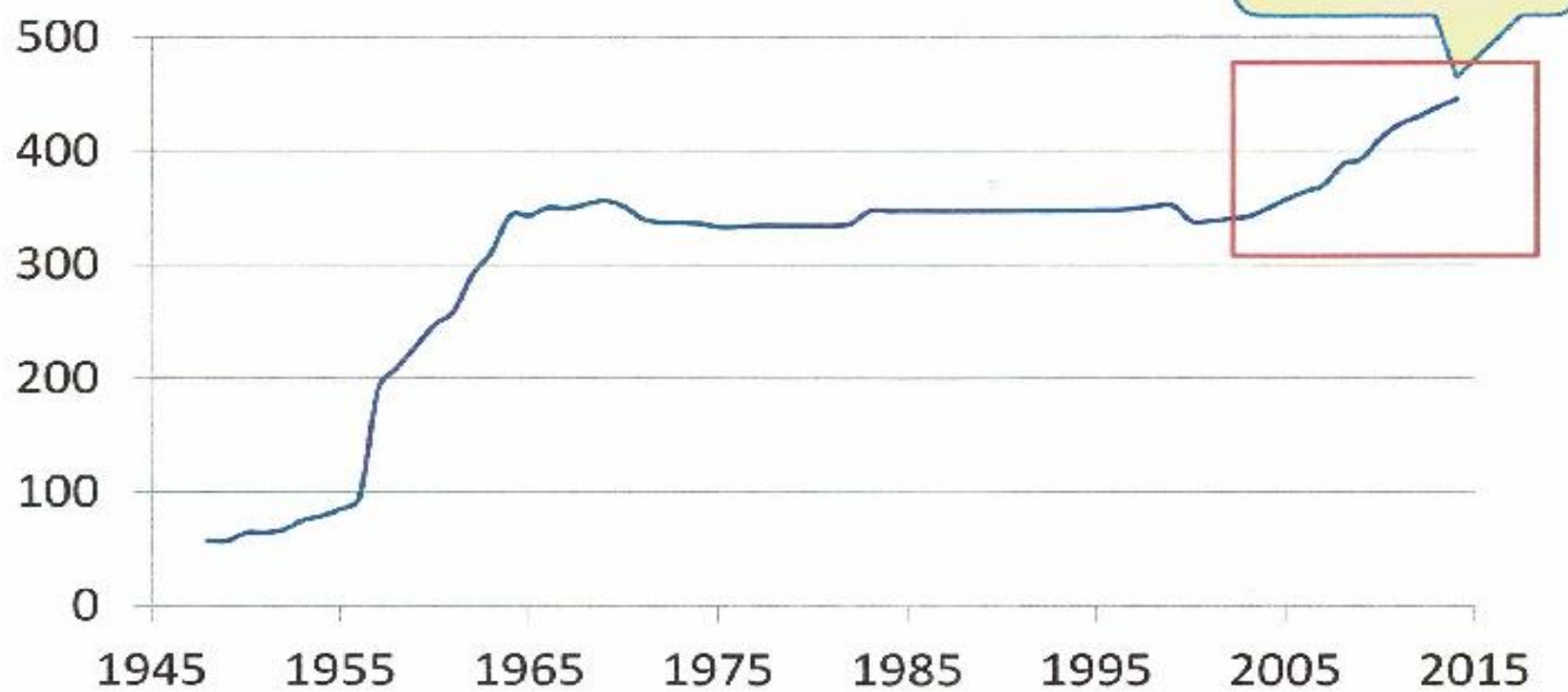
厚労省が定義を整理した日米比較

日本656品目（香料を除く）

米国約1, 600品目程度（香料と着色料を除く）

食品安全委員会は自らデータを集め100品目の添加物の認可を進める

指定添加物数の年次推移



国際汎用添加物

2002年 食塩の固結防止剤フェロシアン化物の回収騒ぎ

米国などから早期解決の要請

2008年国際汎用添加物指定推進を決定

米国が指定要請した問題ある食品添加物品目

アルミニウム類

膨脹剤（ベーキングパウダーなど）、色止め剤など

膨脹剤は菓子パン、焼菓子（スポンジケーキなど）、揚げ菓子（ドーナツなど）、蒸し菓子（小麦饅頭など、蒸しパン）ホットケーキミックスなど

小児（1-6歳）では許容量に対する摂取量の割合が最も大きく、許容量の約43%に達する

ラットを用いた動物実験でアルミニウムを多量に投与したときに

腎臓や膀胱への影響（尿路結石、尿管閉塞）、成長率、成熟率の低下、握力の低下がみられた

抗生物質を食品添加物として指定

抗生物質 ナタマイシン 2005年指定

シュレッドあるいはソフトチーズにセルロース（凝固防止剤）と共に粉末状で製品に混合するなどして使用

EU食品科学委員会は**ヒトや動物用の医薬品に用いられる抗生物質は食品に使うべきではない**と強く主張

ただしナチュラルチーズ（セミハード）やある種のソーセージのケーシングへの使用は残存量を規定、また表示を条件に受け入れるとした

抗生物質 ナイシン 2009年指定

保存料の用途で使用が認められている食品：食肉製品、チーズ、ホイップクリーム、ソース類、ドレッシング、マヨネーズ、洋（生）菓子、卵加工品、味噌など

抗生物質は腸内細菌などを減少させてしまう恐れ

米国の要求 PH 禁止の見直しをせよ

T P P 日米2国間合意(2015年)

食の安全基準の緩和など米国要求に応じることを米国は明文化し日本に確約させた

米国が T P P 離脱してもこの合意は有効とする日本政府

米国 2 0 1 6 年外国貿易障壁報告書に対するコメント

「収穫後に使用される防かび剤、食品添加物並びにゼラチン及びコラーゲンに関する取り組みにつき認識の一致をみた」

日本政府は T P P 協定の関連文書（サイドレター）に従って着実に実施していくと表明

T P P 「貿易の技術的障害（T B T）」条項

「他国の規格・基準が自国と異なっても、同等と認められる場合は、受け入れること」

米国の要求通りに基準緩和を受け入れた

輸入農産物の P H の防かび剤を食品添加物の保存料として容認

1991年牛肉・オレンジ自由化

米国の輸入柑橘類に P H の防かび剤使用発覚

検疫所で輸入禁止措置 非関税障壁と米国激怒

→ 日本政府は P H 農薬の殺菌剤 イマザリル、O P P、T B Z など
を食品添加物の保存料として容認 & 残留値緩和をして P H の実質
容認へ

さらにいま、米国企業は食添申請や表示は手間でコストがかかる
日本が P H 農薬を認めればよいと要求

生鮮ジャガイモ輸入のため殺菌剤（ジフェノコナゾール）の食品
添加物指定

生鮮ジャガイモは輸入禁止だったが

米国の要求でポテトチップス加工工場に密封直送するなど限定して生鮮が解禁

2020年、生鮮ジャガイモ輸入のため殺菌剤（ジフェノコナゾール）の食
品添加物指定と残留基準を大幅緩和 それまでの残留基準0.2ppmを米国が示
した残留試験成績の最大値3.58ppmが収まる4ppmに設定 （20倍！）

輸入全面解禁に向けての準備か

4ppmは幼児の一日摂取許容量（ADI）の70.2%にもなる

遺伝子組み換え（加熱で生じる発癌物質アクリルアミドを低減し、打ち
身で黒ずむのを低減）ジャガイモを承認

外食のフライドポテトにGMの表示義務はない

国産のジャガイモを選びたい

異性化糖（コーンシロップ）に注意

添加物の売上高のトップが甘味料

異性化液糖（コーンシロップ）の原料トウモロコシは米国産、ほぼ全てが遺伝子組み換えトウモロコシ、除草剤『ラウンドアップ』も残留

異性化液糖は砂糖より安く甘みが強い（特に低温で甘味が強くなる）
炭酸飲料、ジュース、乳酸菌飲料、ヨーグルト、菓子パン、ゼリー、プリン、アイスクリーム、めんつゆ、だしなど

JAS（日本農林規格）

ブドウ糖果糖液糖：果糖含有率（糖のうちの果糖の割合）が 50% 未満

果糖ブドウ糖液糖：果糖含有率が 50% ～ 90%

高果糖液糖：果糖含有率が 90% 以上

米国で異性化糖は肥満の原因として問題視

米国では糖類の需要の半分近くを占め、世界の生産量、消費量の7割を占めている

直接ないし清涼飲料水の形で輸出

世界的に肥満やⅡ型糖尿病が増加した原因の一つとして使用を制限する運動が広がっている

WHO（世界保健機関）は糖分入り飲料の課税を各国に呼びかけ欧米で検討中

異性化糖入りの飲み物や加工食品に注意

避けたい 保存料ソルビン酸

保存料のソルビン酸類

かまぼこなど魚肉練り製品、油で処理した菓子、ハムやソーセージなど食肉加工品、漬物、燻製品、佃煮、煮豆、ケチャップ、ジャム、マーガリン、スープ、ワインや果実酒、乳酸菌飲料などさまざまな加工食品、コンビニやスーパーの総菜や弁当、駅弁はほとんど添加されている

ソルビン酸類には変異原性（遺伝子を傷つけ、がんの発生と密接な関係）がある
発色剤（亜硝酸塩）と同時摂取で強力な発がん物質「ニトロソアミン」
を生成

ハムやベーコン、ソーセージなどの加工品には、ほぼこの2つが含まれている

生協をはじめ一部メーカーは発色剤や保存料不使用のハムやベーコン、ソーセージを販売
無塩漬＝発色剤が入っていない 地味な肌色、見栄えよりも安全性を最優先に選びたい

日持ちがしないことは質の良い食品の証し

魔法の食添「リン酸塩」による健康影響

ほとんどの加工食品にリン酸塩が添加

ジュース、清涼飲料： 変色変質・にごり防止、酸味料として

炭酸飲料： 炭酸ガスの安定化、合成ビタミンCの分解防止

佃煮： 艶の向上、変色変質防止、pH調整、保水性向上

うどん、中華めん： 軟らかさ、弾力性、風味、色合いを出す「かんすい」として

餡： 保存延長、照りの向上、色素安定、pH調整

漬物： アク抜き、艶出し、低塩漬物の変色変質防止、pH調整

ソフトクリーム： 固さの調整、気泡の保持

コーヒー： 抽出液量の増加（コーヒーお代わり自由のからくり）

魚肉すり身、ソーセージ、ハムなどの畜肉製品： 結着、変色変質防止、弾力性、保水性向上

練り製品の多くはリン酸塩入りの輸入冷凍魚肉すり身を使用

加工食品やスーパーの総菜、コンビニの弁当、唐揚げ、サラダ、総菜パンなど食品に多用

リン酸塩によって体はミネラル不足になる

リン酸塩は体内に入るとミネラルと結合し、結合体は吸収されず、排出されてしまう

リン酸塩によるミネラル不足の問題

▽カルシウム不足

カルシウムとリンの体内の最適バランスはだいたい「1：1」の比率

リンが過剰になるとバランスをとるために、骨からカルシウムが溶け出し、リンはカルシウムと結合して体外に排出される。結果、カルシウム不足になり、**免疫力の低下**を招く。

精神の安定に必要なカルシウム不足で**精神不安定**となり、イライラ、怒りっぽくなる
子どもの発育障害、また骨からカルシウムが抜けてスカスカになり、**骨粗鬆症**になる

▽亜鉛不足

亜鉛は細胞の新陳代謝に欠かせないミネラル。リンが亜鉛と結合して対外に排出されると亜鉛不足になる
舌にある味覚を伝達する「味蕾細胞」は、早い周期で新陳代謝を繰り返している。この新陳代謝には亜鉛が必要不可欠

亜鉛が不足すると、味蕾の新陳代謝が滞るため、**味覚異常**になってしまう。**成長障害、貧血、皮膚炎、性機能の低下**も起こる

▽他のミネラルの不足

複数のミネラルが神経伝達物質の合成に関与しており、**ミネラル不足は、うつ病の原因**にもなる

一括表示に隠れるリン酸塩

肉製品の結着剤としてリン酸塩を使用した場合は
原材料表示にリン酸塩の使用を表示

しかし多くの食品は使用されても表示なし
「一括表示」の中に隠されている

リン酸塩が入っている可能性がある一括表示

「pH調整剤」「酸味料」「イーストフード」「乳化剤」
「かんすい」「膨張剤」

リン酸塩には使用基準がない いくらでも使える

食品添加物を取り込まないために

加工食品や出来合いの食品に食品添加物は多用される

- ・日持ちのため
- ・加工工程や長距離輸送などで失った本来の味、香り、うまみに似せるため
- ・原料費を安くするため

加工食品に依存しすぎず、できるだけ素材原料で調理しよう

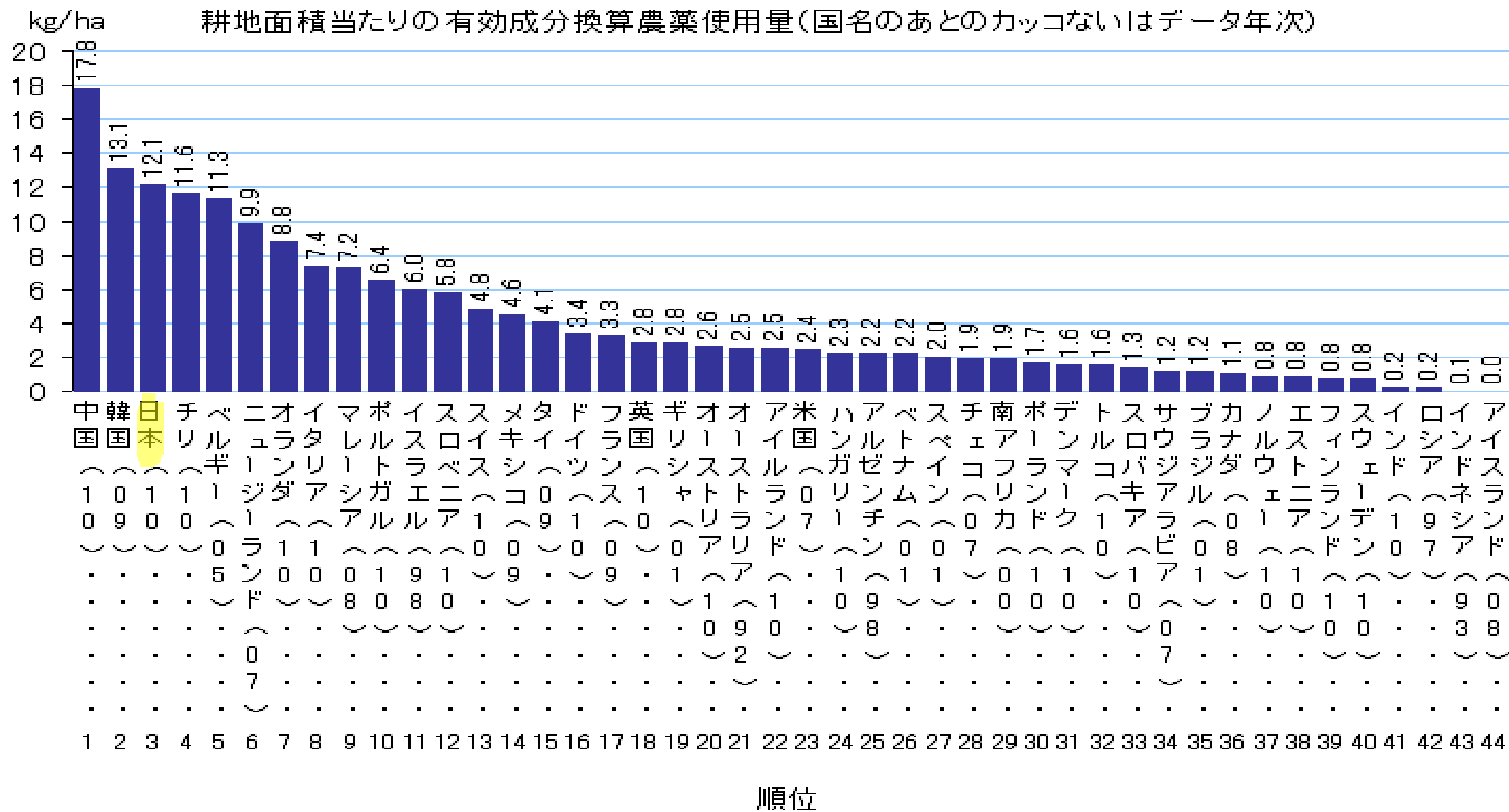
表示欄をよく見て問題の添加物の使用がないものを選ぶ

表示される添加物の数が少ないものを選ぶ

添加物使用のない、または少ないものは品質が良い食べ物

有機食品は添加物不使用

主要国における農薬集約度ランキング



(注)(資料)同上

増え続ける日本の農薬

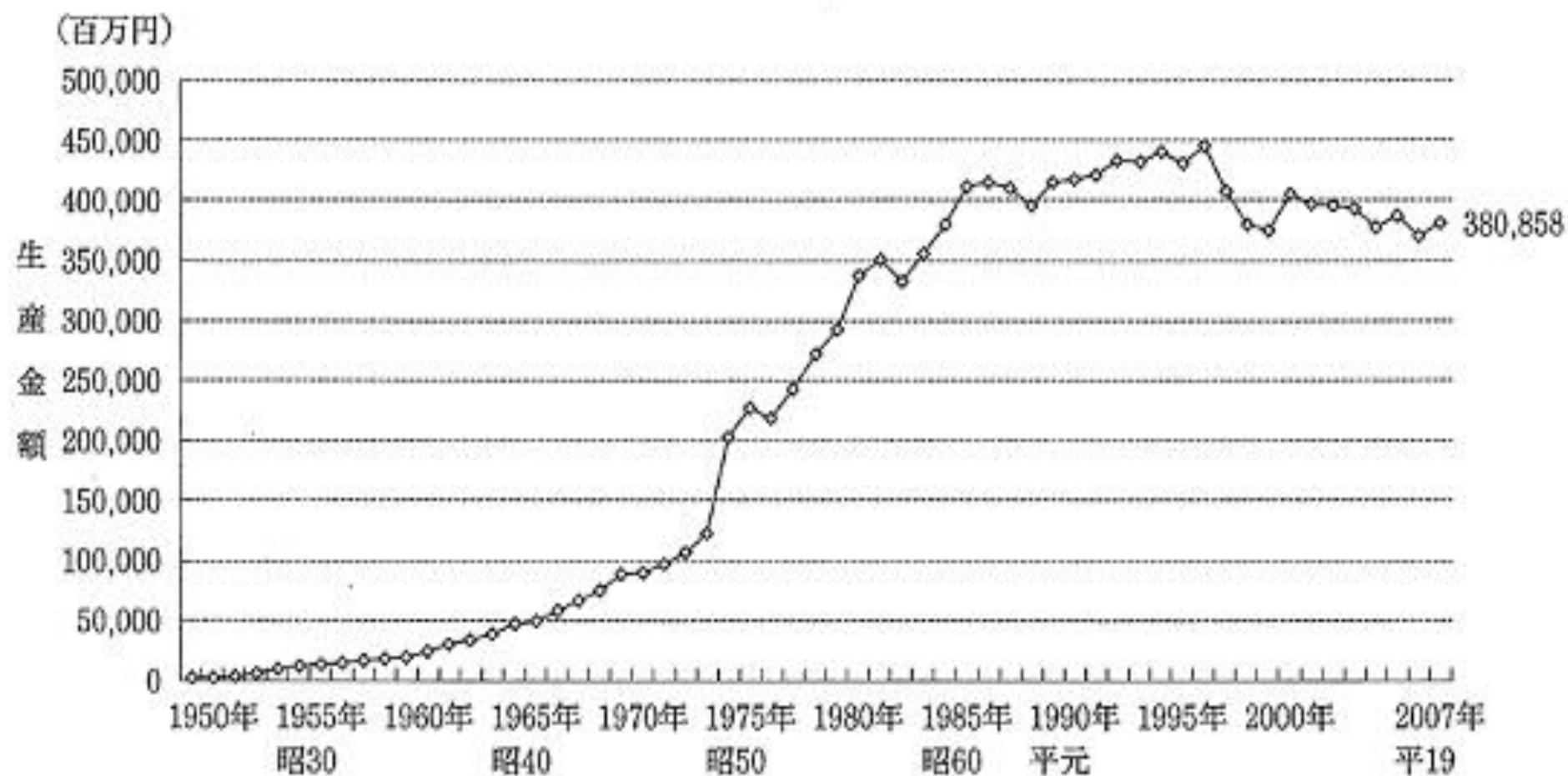


図 5-3 農薬の生産金額の推移（農薬要覧より作成）

使用が増大するネオニコチノイド農薬

ネオニコチノイド系農薬の特徴

< 浸透性 > < 残効性 >

水に溶けて根から葉先まで植物の隅々に行きわたる浸透性が強い
ため非常に効果が高い、そして残効性（長く効く）がある

< 神経毒性 >

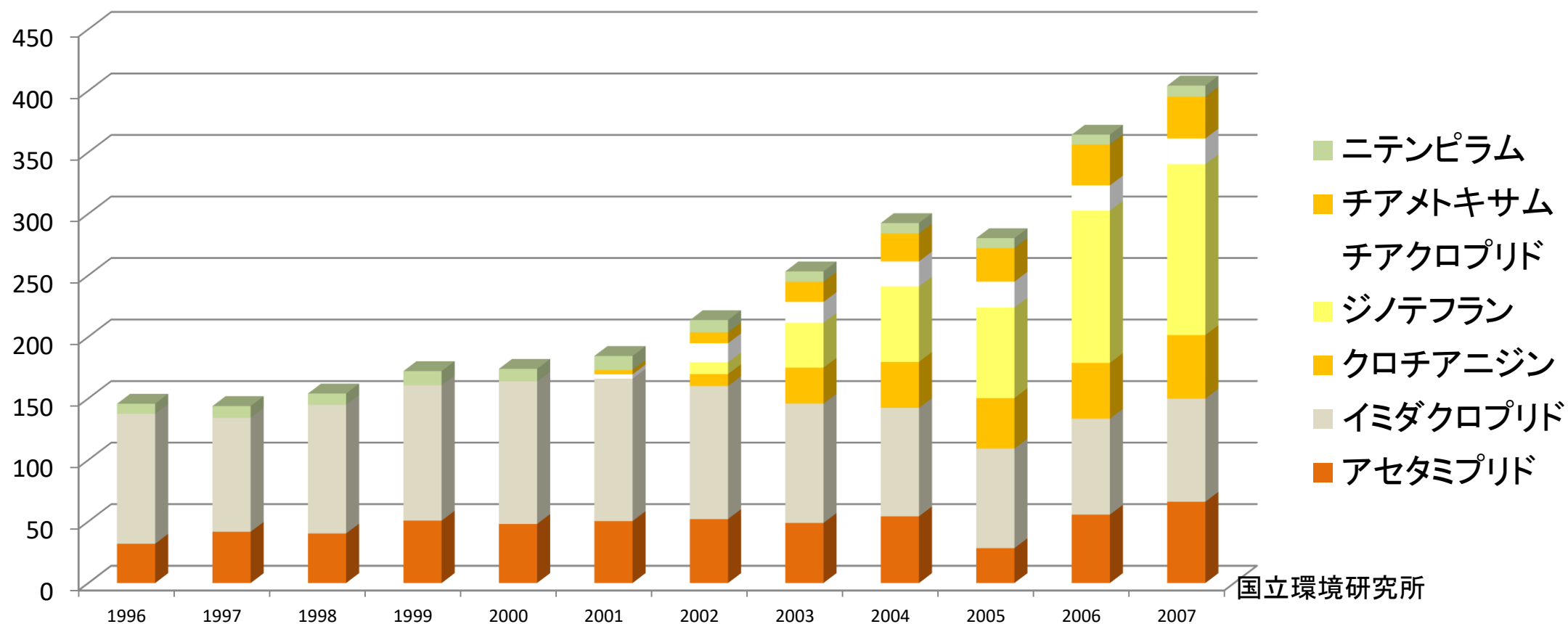
昆虫の脳の神経伝達物質アセチルコリン受容体を阻害して殺す

ヒトではアセチルコリンは自律神経、末梢神経に多く記憶や学習、情
動など中枢神経で重要な働き。免疫系や脳の発達にも重要な働き

ヒトへの健康影響、とりわけ成長過程にある子どもの脳の発達への影
響が懸念されている

殺虫剤ネオニコチノイド系農薬の使用増加

最近10年で3倍に増加



農薬が胎児に高率で移動

2019年ネオニコ農薬（アセタミプリド）の代謝産物が**胎児に高率で移動する可能性**を示唆した世界初の報告（PLOS ONE, 2019-7-1獨協医科大学市川剛医師らの研究グループ）

研究グループのメンバーの報告

日本人は胎児期からネオニコチノイドの曝露を受けている

ネオニコチノイドは**胎盤関門を速やかに通過して母体から胎児へ移行する**

ネオニコ農薬汚染が深刻な日本

イチゴの残留農薬基準値 (ppm)	2015年3月末現在		
	日本	台湾	
・アセタミプリド	3	1	3 倍
・チアクロプリド	5	0.02	2 5 0 倍
・チアメトキサム	2	0.01	2 0 0 倍
・台湾は日本のイチゴを輸入拒否 桃、梨でも			

農薬の規制緩和を進める日本

ネオニコチノイド系

アセタミプリドの残留農薬基準値 (ppm) 2016年9月現在

食 品	日 本	米 国	E U	食 品	日 本	米 国	E U
イチゴ 	3	0.6	0.05*	茶葉 	30	**	0.05*
リンゴ 	2	1.0	0.8	トマト 	2	0.2	0.2
ナシ 	2	1.0	0.8	キューリ 	2	0.5	0.3
ブドウ 	5	0.35	0.5	キャベツ 	3	1.2	0.7
スイカ 	0.3	0.5	0.2	ブロッコリー 	2	1.2	0.4
メロン 	0.5	0.5	0.2	ピーマン 	1	0.2	0.3

* 検出限界以下 ** 輸入茶のみ暫定値 (2010 年 2 月) 食品安全委員会資料より作成
 ペットボトルのお茶で 2.5ppm 検出した例があり、子どもが 800ml 飲むとアセタミプリドの一日摂取許容量 (0.071mg/kg 体重/日) を超える。

米からネオニコ農薬を慢性的に摂取

2000年にカメムシが有害動植物指定になって以来、

イネの斑点米防除に多量に使用されるようになった

ジノテフラン（スタークル）、クロチアニジン（ダントツ）など

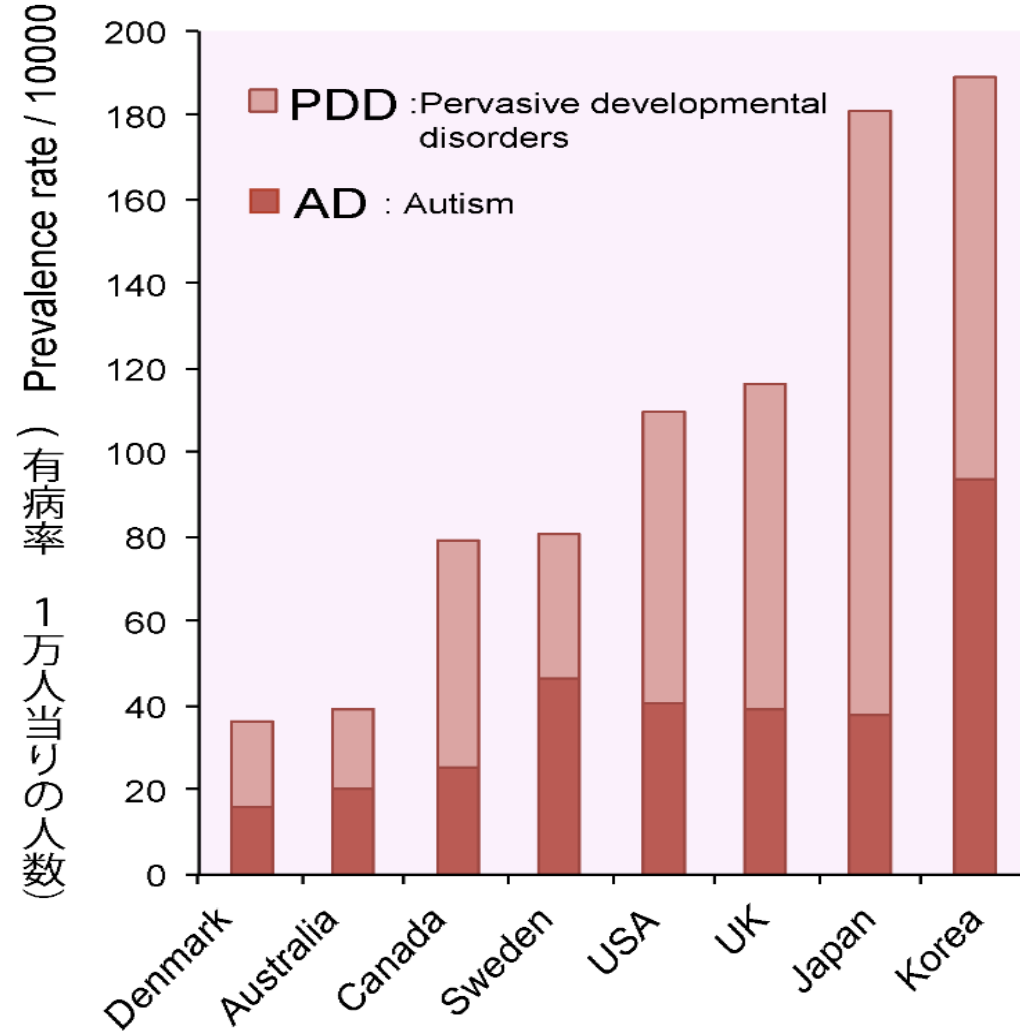
ジノテフラン残留検出の米は76.6%（2020年）

米から慢性的に摂取に加え、適用作物・果実は多く摂取は避けられないのが現状

農薬不使用の有機米を選択したい

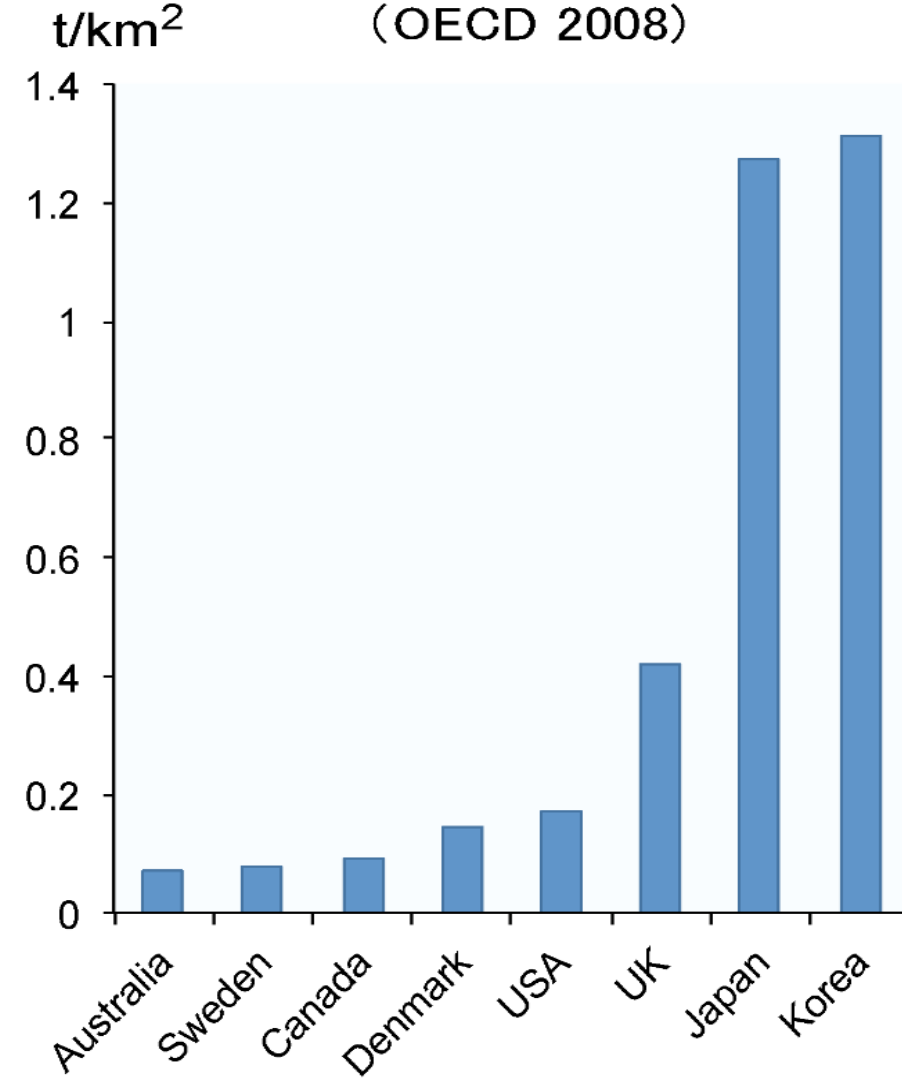
自閉症、広汎性発達障害の有病率

(Elsabbagh, et al. 2012, Autisum Res)



単位面積当たり農薬使用量

(OECD 2008)



世界一遺伝子組み換えを食べている日本人

認可済遺伝子組み換え作物：大豆、とうもろこし、菜種、綿実、ばれいしょ、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

主な遺伝子組み換えの性質

除草剤耐性：除草剤ラウンドアップ（主成分**グリホサート**）に耐性

殺虫毒素（B T 毒素）生成：すべての細胞にB T 毒素

輸入の遺伝子組み換え作物割合

トウモロコシ73.6%、大豆84.3%、ナタネが89.1%

表示義務なしの食用油、醤油、コーンフレーク、コーンシロップ（異性化糖や水飴など）に

揺らぐGMの安全性

カナダ シャーブルック医科大学産婦人科医師ら 2011年
GM殺虫毒素が93%の妊娠女性の血液から検出
80%の女性の臍帯血からも検出

ロシア GM大豆を食べさせた母ラットによる子ラットの
死亡率51.6% (通常大豆で10%)

フランス 2008年仏カーン大学の長期給餌実験
ラット24カ月給餌 (GMコーンとラウンドアップ水溶液)
早期死亡、巨大腫瘍

GMコーンとラウンドアップ水溶液の影響実験（仏カーン大学）



ラウンドアップでガンに モンサントへ巨額賠償命令

- サンフランシスコ地裁はモンサントに悪性腫瘍になったジョンソン氏に対し約320億の賠償支払い判決（2018年8月）
- バイエル/モンサントは12万5千件の訴訟に1兆1600億円和解提示 2020年



除草剤グリホサートの微量慢性摂取で影響

19年カリフォルニア大学などの研究グループ：

出生前にグリホサートにさらされることが子どもの自閉症スペクトラム障害と関連

2020年千葉大学のグループ：

妊娠中の「グリホサート」摂取により子の自閉症スペクトラム障害などの神経発達障害の病因に関係する可能性がマウス実験で示されたと発表

受精卵の着床異常に関連するなど**生殖機能への影響**も懸念されている
低レベルでもDNAを損傷させ慢性的な曝露が精子の数を低下させる

日本はグリホサートの基準を大幅緩和

農産物名	1999年 改正前	1999年 改正後	2017年6月変更		
トウモロコシ	0.1	1.0	1.0	→	5.0 (50倍)
大豆	6.0	20.0	20.0		(3倍強)
テンサイ			0.2	→	15 (75倍)
ナタネ			10.0	→	30 (3倍)
綿実			10.0	→	40 (4倍)
小麦			5.0	→	30 6倍
大麦			20.0	→	30
そば、ライ麦			0.2	→	30 150倍
ごま種子			0.2	→	40 200倍
ひまわり種子			0.1	→	40 400倍
小豆類			2.0	→	10 5倍
牛肉の食用部分			2.0	→	5
豚肉の食用部分			1.0		
鶏肉の食用部分			0.7		

小麦の産地国別残留グリホサート検出率

農水省 「米麦の残留農薬等の調査結果」 より

	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年

米国	88.3%	94.3%	93.1%	96.2%	97.1%	98.0%
カナダ	97.1%	97.4%	98.8%	100.0%	100.0%	100.0%
豪州	19.1%	19.5%	16.7%	14.3%	16.2%	45.5%
フランス	12.5%	40.0%	35.3%	13.3%	13.3%	0.0%

輸入小麦使用の食パンからグリホサート検出

(2019年4月農民連食品分析センター)

表 食パンの残留グリホサート検査結果

商品名	製造者	残留濃度 ／ppm
食パン (麦のめぐみ全粒粉入り食パン)	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.15
食パン (ダブルソフト全粒粉)	山崎製パン株式会社	0.18
食パン (全粒粉ドーム食パン)	山崎製パン系列店	0.17
健康志向全粒粉食パン	マルジュー	0.23
ヤマザキダブルソフト	山崎製パン株式会社	0.10
ヤマザキ超芳醇	山崎製パン株式会社	0.07
Pasco超熟	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	0.07
Pasco超熟国産小麦	敷島製パン 株式会社 (Pasco)	—
本仕込み	フジパン株式会社	0.07
朝からさっくり食パン	株式会社神戸屋	0.08
パン国産小麦	まるまばん	—
有機食パン	有限会社ザクセンW	—
十勝小麦の食パン	有限会社ザクセンW	—

学校給食パンのグリホサート残留調査結果

農民連食品分析センター

No.	商品名	地域	小麦の原産地	分析結果(ppm)
1	コッペパン（学校給食パン）	関東	外国産80%, 県産小麦20%	グリホサート 0.05
2	はちみつパン（学校給食パン）	関東	外国産80%, 県産小麦20%	グリホサート 0.05
3	Sロール（学校給食パン）	関東	埼玉県産小麦100%	検出せず
4	コッペパン（学校給食パン）	関東	外国産100%	グリホサート 0.04
5	ロールパン（学校給食パン）	関東	外国産100%	グリホサート 0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	関西	不明	グリホサート 0.07
7	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.08
8	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.08
9	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.05
10	学校給食パン（米粉パン）	九州	県内産米「ヒノヒカリ」70%、県内産小麦「ミナミノカオリ」30%	検出せず
11	学校給食パン（焼きそばパン用）	関東	不明	グリホサート 0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	グリホサート 0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	グリホサート 0.07
14	給食パン（中学校のもの）	東北	不明	グリホサート 0.03

有機リン、ネオニコともに神経毒性農薬

有機リン系農薬

日本で一番使用量が多いのが有機リン系農薬

日本人の神経難病が増加

使用基準以下の低濃度の慢性的摂取で低運動性、筋硬直、低体温、精神機能障害、遅発神経毒性、記憶障害、学習障害が起こる

ネオニコチノイド系農薬 二番目に使用量が多い

発達途中の神経に影響し低濃度の慢性的摂取で

実験動物の脳に形態学的変化を起こし

新生児期から成熟期にかけて複合曝露されると

自発性行動の障害、学習や記憶能力に障害が起こる

国際的禁止の殺虫剤（クロルピリホス）を日本は使用

有機リン系殺虫剤 **クロルピリホス**（商品名 **ダースバン**）

子どもの脳発達に悪影響を及ぼす農薬

ごく低レベルの曝露で強力な神経毒、認知や運動発達の遅延、IQの低下、注意欠陥/多動性障害（ADHD）を引き起こす

EU 2020年2月から禁止、タイやアルゼンチン、カナダもこれに続く

米国 2021年8月18日農作物への使用禁止を発表

日本 容認のまま

食事を通じた胎児や小さな子どもへの影響が懸念されている

農薬が腸内細菌叢の異常を引き起こす

腸の中には1000種類、100兆個の腸内細菌がいる

腸には免疫細胞の7割が集まっている

腸内細菌は免疫細胞を増やしたり、活性化させたりするための大切な役割

腸内細菌の働きが脳・精神にも影響を及ぼしている

農薬、抗生物質、抗菌剤、殺菌剤の過剰摂取が引き起こす腸内細菌の異常

腸内細菌叢の異常⇒脳や精神に悪影響 脳腸相関 腸内細菌はセロトニン、ドーパミンなどの神経伝達物質の生成にかかわる セロトニンは感情のコントロール、精神の安定に関係。不足するとうつ病を発症する原因となる

グリホサート：植物のシキミ酸経路に作用して生育に必要なアミノ酸の合成を阻害し植物を枯らす
腸内細菌はシキミ酸経路を有する⇒腸内細菌叢を乱す可能性

近年、ASD（自閉症スペクトラム、アスペルガー症候群）患者における

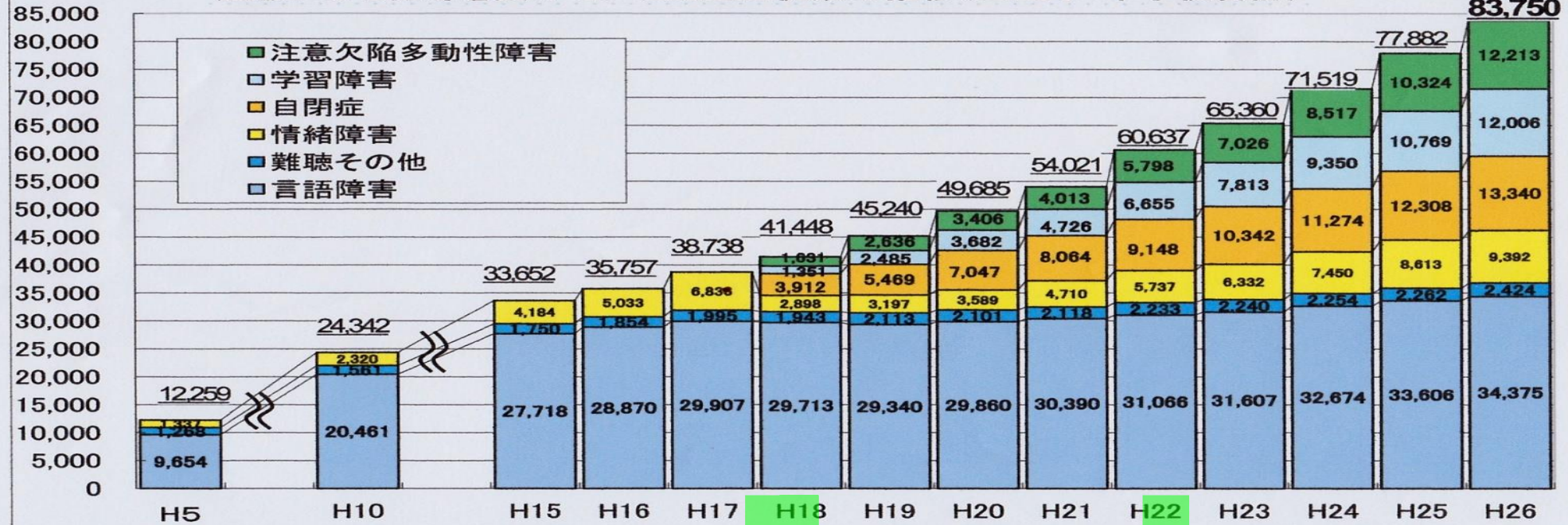
腸内細菌叢の異常が数多く報告されている

2012年（平成24）文部科学省の小中学児童調査で6.5%（15人に1人）が発達障害の可能性
2006年（平成18）7000人弱 →2020年9万人超え 14倍に！

通級による指導の現状（平成26年5月1日現在）

○通級による指導は、小・中学校の通常の学級に在籍する障害のある子供が、ほとんどの授業を通常の学級で受けながら、週に1単位時間～8単位時間（LD、ADHDは月1単位時間から週8単位時間）程度、障害の状態等に応じた特別の指導を特別な場（通級指導教室）で受ける指導形態である。通級の対象は、言語障害、自閉症、情緒障害、LD、ADHD、弱視、難聴、肢体不自由及び身体虚弱。

通級による指導を受けている児童生徒数の推移（公立小・中学校合計）



2012年米国小児科学会

子どもの農薬曝露を減らすべきとの公式勧告

2015年国際産婦人科連合

「農薬や環境ホルモンなど有害な環境化学物質の曝露によりヒトの生殖、出産異常が増え、子どもの健康障害や**脳機能の発達障害が増加**している」と警告

農薬や遺伝子組み換えを避けるために

輸入ではなく国産の、地元の、農産物

鮮度が良く、旬のものは栄養価が高い→免疫力を高める
食べものは距離が短いほど安全

できるだけ有機食品を選びたい

**有機は食品添加物、遺伝子組み換え、農薬、化学肥料、化学物質
不使用**

有機の食事が農薬を体外排出

長谷川浩氏（NPO福島県有機農業ネットワーク）らの調査2018年

48人の尿中のネオニコ農薬6種類などを測定

48人 慣行食材 平均 5 ppb

38人 有機食材5日間 2.3ppb 50%減

1世帯4人 有機食材1か月 0.3ppb 94%減

米国の子供と大人の尿中農薬レベルを大幅に削減する有機食事の介入

2019年2月 [Environmental Research](#)

一週間、完全にオーガニックな食事を摂るだけで、人々の農薬レベルを劇的に減らすことがわかった

通常の食事で6日間食べた後、すべて有機の食事を6日間食べさせた後に検査

検出された農薬と農薬代謝物のレベルは

全有機食を6日間食べた後、平均60.5%低下した

日本の有機農業面積は世界的下位

世界で急拡大する有機農業面積（2016年）

イタリア 14.5%

ドイツ 7.5%

フランス 5.5%

韓国 1.2%

日本 0.6%（2020年）⇒みどり戦略 25%（2050年）に？

海外は有機給食の公共調達で有機面積拡大

< 公共調達 >

幼稚園、学校、病院、老人ホームなどの公共機関で提供される食品

EU：有機農産物を公共調達する政策

EU委員会：2008年 公的機関においてグリーンな購買を促進するための**グリーン公共調達**を促進

有機農業のメリットに対する消費者の意識が高まり、地元で生産された有機農産物への需要が増えれば、持続可能に生産され、かつ、栄養価が高い食材を地元住民が手にするチャンスが増す

EUでは「公共調達」は持続可能な有機フードシステムを達成するための大きなステップと考えられている

韓国の有機無償給食

2016年の学校給食(小・中・高)の無償化率は**74.3%**
全羅南道や済州島などでは90%以上が有機の学校給食
全国平均で55%が有機学校給食

**ソウル市 小・中学校で実施の無償給食を2021年から全小中高
1302校で有機無償給食を全面実施**

**無償給食から有機給食へ、学校給食から公共給食への取り組みへ
発展**

ソウル市の「公共給食」とは

有機無償給食は環境にやさしく安全な食材を地域の社会的弱者、子ども、青少年に供給する

学校現場における安全な食の保障を超えて社会全体を見据えた「食をつうじた正義」を実現する

地域の農業発展と雇用創出にも貢献

ソウル市の自治区と産地自治体を結び

自治区は産地公共給食センターを通じた有機農産物を直取引で
保育園、福祉施設等の公共給食施設に供給

放射能・遺伝子組み換えフリー、環境保全的かつローカルフードであることが要件

センターでは残留農薬検査を行っている

公共政策として有機無償の学校給食を！

保護者給食費負担は安さを求めがち

輸入小麦使用のパンやGM大豆食品の使用につながってしまう

国の政策として給食無償化を！ たったの4900億円

無農薬、減農薬、無添加、ゲノム編集、遺伝子組み換えなどを排除し
地産地消で安全な有機給食を子どもたちに

給食は未来（子どもたち）への投資

全ての子どもたちに「有機無償給食」を！

有機給食は子どもたちの健康に貢献するだけでなく、地域の有機農業への関心や理解を深める
安定してまとまった量の給食需要は、有機農家の経営を安定させ、地域の有機農家を増やすことにつながる
そしてお金が地域経済に回る
水、空気、土壌の環境が回復し、虫も鳥も魚も戻ってくる
郷土の田畑、野山を荒らさず、誇れる美しい風景のふるさとを次世代に引き継いでいける
公共福祉、地域循環型経済、環境保全、教育に渡るコア政策なのです！

日本再生は有機自給にあり

脱食品添加物・遺伝子組み換え・農薬汚染大国

⇒ 有機自給国家へ！

多国籍アグリビジネスのグローバル戦略の餌食になるのではなく
給食を核に有機による地域自給圏を日本全国に作り上げましょう！

♥ 有機農家とつながり、地産地消、旬の栄養価の高い安全な食材で
子どもたちの健やかな成長を育んでいきたいですね！ ♥